

# 2020 september

CCN Limburg · Herfst

---

**VOORGERECHT** Zachtgekookt kippenei met groene asperges crème fraiche aux fines herbes en croutons

---

## Zachtgekookt kippenei met groene asperges crème fraiche aux fines herbes en croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraiche	350	gram
bieslook in ringetjes	8	gram
kervel	8	gram
platte peterselie	8	gram
dragon	3	gram
water	13	gram
pezo (peper en zout)		
eieren	10	stuks
groene asperges	50	stuks
casinobrood	5	sneden
roomboter	50	gram
zout		
kruidenblaadjes		
fleur de sel zout		
zwarte peper		

Saus: Hak de kruiden fijn en meng deze met de crème fraiche. Roer het water erdoor en breng op smaak met peper en zout. Zet saus koel weg. Info Dragon: Eén van de meest geliefde kruiden in de Franse keuken is dragon. Dit kruid heeft langwerpige blaadjes. Het kruid smaakt licht naar anijs. Wees wat terughoudend met het gebruik, want de smaak wordt snel sterker. Hetzelfde geldt voor gedroogde dragon. Eieren: Kook de sous-vide gedurende 1 uur en 10 minuten op exact 61,5 Graden. Asperges: Snij de onderzijde van de asperges. Schil de asperges en breng op gelijke lengte. Blancheer de asperges vlak voor serveren tot ze beetbaar zijn, afkoelen in ijswater uitlekken op een doek. Croutons: Snij de korsten van de sneden en snij in kleine blokjes. Verhit 40 gram roomboter in koekenpan voeg de blokjes toe en bestrooi met zout. Voeg zo nodig tijdens het bakken wat boter toe. Bak goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier. Serveren: Schep de saus op de borden en strijk uit. Leg erop 5 asperges. Breek de eieren stuk voor stuk boven een leeg bord, til het ei op en leg op de asperges. Bestrooi met croutons, kruidenblaadjes, zout en gemalen verse peper.

## Makreel en serranoham en brioche met kappertjes piquillo's en gekonfijte citroen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makreelfilets	10	stuks
zout		
serranoham	5	dunne plakken
transglutaminase	2	gram
casinobrood	5	sneden
geklaard boter		
kappertjes	25	gram
platte peterselie	3	gram
sjalot	5	gram
olijfolie (e.v.)	60	gram
citroenen	3	stuks
water	175	gram
kristalsuiker	175	gram
piquillo's of rode peper	75	gram
peterseliekiemen		
fleur de sel		

Makreel: Snij de filets rechthoekig en bestrooi met zout. Laat 5 minuten rusten en dep droog met keukenpapier. Snij het vet van de serranoham en snij bij om de filets te bedekken. Met overstek aan boven en onderzijde. Strooi de transglutaminase op de boven en onderzijde van de filets. Leg ham op een van de filets en leg er een andere filet met vel naar bovenop. Vacumeer de sandwich en laat zo lang mogelijk in koelkast liggen. (Liefst zes uur) Kook de vis sous-vide 12 minuten op 61 graden. (Bovenstaande kan een dag eerder worden uitgevoerd) Laat de makreel afkoelen en snij doormidden. Snij de sneden dwars door de midden, verwijder de korsten en snij op maat van de makreelsandwich (20 stukken heb je nu). Verhit een dun laagje boter in een koekenpan leg de helft van de broodstukken erin en leg daarop de makreel. Als de brioche goudbruin is bak de andere broche en leg de makreel erop. Haal uit de pan en laat uitlekken. Kappertjesvinaigrette: Laat de kappertjes uitlekken en hak ze. Snipper de peterselie en sjalot. Schep dit door de olijfolie met een snuf zout. Gekonfijte citroen: Snij de partjes uit de citroenen. Verhit in een steelpan water en suiker en verhit tot de suiker is opgelost. Giet over de partjes citroen en laat afkoelen. Serveren: Snij de piquillo's of de rode peper zeer fijn. Besprenkel bord met de vinaigrette. Schik de makreel, de parten citroen en de peperstukjes op het borden. Bestrooi met fleur de sel en garneer met de peterseliekiemen. Info: De kleine kegelvormige "Piquillo pepers" hebben een zoete milde smaak die bij paprika in de buurt komt. Ze hebben het ideale formaat om eerst te vullen met vlees of vis en daarna lekker naar binnen te werken...

**HOOFDGERECHT** Runder entrecote met teentjes knoflook, geglaceerde wortel, merg en siroop a la bordelaise

---

## Runder entrecote met teentjes knoflook, geglaceerde wortel, merg en siroop a la bordelaise en pommes Maxim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote a 180 gram	5	stuks
tijm	5	takjes
knoflook	5	teentjes
olijfolie		
pezo (peper en zout)		
bospeen	10	stuks
kristalsuiker	5	gram
zout	3	gram
water	90	ml
boter	30	gram
vet van rundermerg	150	gram
kalfsfond	2	potten
sjalot in ringen	20	gram
zwarte peperkorrels	10	stuks
crème fraîche	85	gram
azijn en zout		
rode wijn	450	ml
wortel in plakjes	120	gram
knoflook gesneden	30	gram
paddenstoel gesneden	30	gram
peterselie	20	takjes
laurier	2	blaadjes
vloeibare glucose	100	gram
suiker	50	gram
rode wijnazijn	50	gram
boleten	20	stuks
koolzaadolie		
gesnipperde sjalot	10	gram
gehakte platte peterselie		
aardappelen (groot) geschild	650	gram
maïzena	12	gram
grof zeezout		

Rundvlees: Bestrooi het vlees royaal aan beide zijde met peper en zout. Stop het met takjes tijm, geperst teentjes knoflook en wat olijfolie in (meerderen) vacumeerzakken en vacumeer. Kook het vlees sous-vide 45 minuten op 50,5 graden. Haal daarna uit het water. Geglaceerde wortel: Schrap de wortelen, snij het groen eraf maar laat een stukje zitten. Snij de wortelen doormidden. Leg de halve wortelen in een laag in de vacumeerzak(ken) en voeg suiker, zout,

water en boter toe. Vacumeer. Kook de wortelen in 35 minuten sous-vide op 85 graden. Breng de worteltjes met het vocht in steelpan en kook in tot glanzend. Saus van Rundermerg: Snij het vet in kleine stukjes in een vacumeerzak en vacumeer. Kook sous-vide een uur op 85 graden. Giet via een zeef in een hoge kom, laat afkoelen en schep het vet ervan af en warm op. Breng de fond met de sjalot, tijm en peperkorrel aan de kook en reduceer tot de helft en zeef. Klop de crème fraîche er doorheen en voeg circa 110 gram warm rundermergvet toe. Voeg enige druppels azijn toe en een snufje zout. Bind de saus zo nodig licht met agar-agar. Info Agar-agar: Agar agar is, net als gelatine, een geleermiddel. Het is een plantaardig product gemaakt van algen. Sirop a la Bordelaise: Voeg alle ingrediënten tot de zwarte peperkorrel in een pan en kook in tot bijna alle vocht is verdampt. Voeg de peperkorrels en kalfsfond toe en kook in tot sausdikte. Zeef de saus (er moet circa 200 gram saus overblijven). Info Kalfsfond: Een kalfsfond is een sterk ingekookte bouillon op basis van kalfsvlees, al dan niet verrijkt met kruiden en specerijen. Voeg de glucose, suiker en azijn toe en kook zachtjes in tot sirop. Lenteknoflook: Leg de gepelde teentjes in een pan met water (staan net onder) en breng aan de kook. Stort de teentjes in een vergiet en spoel af met koud water. Breng de fond met een beetje suiker en zout met de teentjes net aan de kook en stoof tot de teentjes zacht en geglaceerd zijn (Circa 10 minuten). Eekhoortjesbrood: Snij van elke boleet aan een kant een stuk af zodat die kant vlak is. Kerf met een schilmes een rasterpatroon op het snijvlak. Verhit de koolzaadolie en leg de paddenstoelen met de snijkant in de pan en bak circa 2 minuten. Voeg de boter toe en bak ze tot ze zacht zijn. Schep de boleten om met de sjalot en de peterselie. Pommes Maxim: Breng een grote pan water met zout aan de kook. Snij de aardappelen met de mandoline in circa 1,5 mm dikke plakken. Steek met een ring van 4 cm een rondje uit elk plakje. Blanceer de schijfjes 20 seconden en koel in (ijs)water af. Laat uitlekken en droog ze goed. Leg ze in een kom en bestrooi met zout strooi de maïzena in de kom roer om en wrijf ieder schijfje tussen de vingers om ze van elkaar te scheiden en te bedekken met maïzena. Knip 11 stukken bakpapier van 12,5 bij 12,5 cm. Leg op elk stuk papier 10 schijfjes aardappel in een cirkel deels over elkaar zodat een molentje van circa 9 cm doorsnee ontstaat. Zet koel weg. Voor serveren: Verhit in een grote koekenpan boter leg het molentje omgekeerd in de pan en haal het papier eraf. Bak de molentjes in 10 -12 minuten op halfhoog vuur goudbruin en draai voorzichtig om af en toe. Serveren: Grill de entrecote in de grillpan om en om circa 4 minuten (totaal). Snij het vet weg en snij in 4 rechthoekige stukken. Schep op het warme bord wat saus besprenkel het bord met de sirop. Schik het rundvlees, de molentjes, de knoklook en de paddenstoelen op de borden. Strooi zeezout op het vlees.

**DESSERT** Worteltaart met glazuur van roomkaas, crunch van gesuikerde walnoten, rozijnencoulis, schijfjes wortel, wortel gelei en kaneelroomijs

---

## Worteltaart met glazuur van roomkaas, crunch van gesuikerde walnoten, rozijnencoulis, schijfjes wortel, wortel gelei en kaneelroomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	450	gram
kaneelpoeder	7	gram
natriumbicarbonaat (zuiveringszout)	10	gram
bakpoeder	5	gram
kristalsuiker	500	gram
koolzaadolie	370	gram
eieren (losgeklopt)	5	stuks
zout	8	gram
geraspte wortels	600	gram
taartvormen	2	stuks
boter (zacht)	275	gram
witte basterd	500	gram
vanille extract	10	gram
vanillestokjes	2	stuks
philadelphia roomkaas (neutraal)	425	gram
wortelsap	500	gram
suiker	150	gram
water	150	gram
agar-agar of blaadjes gelatine	4	gram
grote wortels	2	stuks
sinaasappelsap	250	gram
halve walnoten	250	gram
droge witte wijn	1	liter
donkere rozijnen	400	gram
kaneelstokjes	2	stuks
volle melk	700	gram
eigeel (circa 7 eidooier)	120	gram
room	470	gram
dextrose	32	gram
blaadjes kervel		
wortelpoeder		

Worteltaart: Zeef bloem, kaneel zuiveringszout en bakpoeder. Meng in een andere kom de suiker, olie en de helft van de eieren tot glad mengsel. Klop de rest van de eieren erdoor en voeg het zout toe. Schep de geraspte wortel om met 150 gram van het bloemmengsel. Voeg de rest van de bloem door het beslag en voeg de geraspte wortel erdoor. Smeer de taartvormen in met boter en giet het beslag erin. Bak af op 170 graden tot goudbruin (circa 18 minuten) laat even staan en stort op een rooster en laat afkoelen. Note natriumbicarbonaat: Veel koks gebruiken Natriumbicarbonaat bij het koken van groene groenten zodat ze hun kleur

behouden, bv bij boontjes. Je mag niet te veel gebruiken van Natriumbicarbonaat in je recepten anders krijg je een wrange smaak. Glazuur van roomkaas: Klop de boter met de suiker en het vanille extract tot een glad mengsel. Snij de vanillestokjes in de lengte open en schrap het merg boven de kom eruit en klop door. Voeg de roomkaas toe en blijf 2 minuten kloppen tot een glad en romig mengsel. Gelei van Wortel: Breng de suiker met het water aan de kook roer tot de suiker is opgelost en voeg het wortelsap toe. Breng weer aan de kook haal van het vuur en voeg de agar-agar toe of de geweekte gelatine. Giet in een laag bakblik en laat opstijven in de koelkast. Schijfjes Wortel (Circa 30 nodig): Schrap de wortelen en snijd ze in 0,3 cm dikke plakjes. Steek er rondjes uit van 1,25 cm doorsnee. Doe de schijfjes in de vacumeerzak samen met het sinaasappelsap en de suiker en vacumeer. Kook ze sous-vide in 3 uur op 95 graden. Laat in de zak goed afkoelen. Gesuikerde Walnoten: Breng in een pan het water aan de kook met 160 gram suiker en een snufje zout. Roer tot de suiker is opgelost en voeg de walnoten toe en kook 5 minuten. Giet de walnoten af en vang het kookvocht op. Breng het kookvocht met 160 gram suiker aan de kook roer tot suiker is opgelost en voeg de walnoten toe en kook nog eens 5 minuten. Laat de walnoten uitlekken spreidt ze uit op een siliconenmat/bakplaat en bak op 140 graden 20 minuten goudbruin. Schep regelmatig om. Laat de walnoten afkoelen en hak ze grof. Rozijnen Coulis: Doe de wijn, water en suiker in een pan, breng het mengsel aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Voeg de rozijnen toe en stoof ongeveer 5 minuten. Giet af en vang het vocht op. Pureer de rozijnen met 600 gram kookvocht in de blender en klop het mengsel glad. Voeg zo nodig kookvocht toe. Wrijf de coulis door een zeef en zet koud weg. Kaneelroomijs: Doe de kaneelstokjes samen met 160 gramsuiker, de dextrose en de room in een pan en breng aan de kook, roer dat de suiker is opgelost. Laat 15 minuten rusten en verwijder de kaneelstokjes. Klop het eigeel los en meng er 40 gram suiker door. Giet de melk/suiker over de losgeklopte eieren en pasteuriseer au bien marie tot 84 graden. Zet Mengsel koud weg en draai ijs 20 minuten voor uitserveren. Serveren: Bestrijk de worteltaart dik met het glazuur van roomkaas en snij de taarten in blokken van 2 bij 2 centimeter (50 blokjes). Snij de wortelgelei in blokjes van 1 bij 1 cm. Schep op elk bord wat rozijnen coulis schik de stukjes taart, de blokjes gelei en de schijfjes wortel op de borden. Strooi de crunch van walnoten en schep er een bol kaneelijs op. Strooi wortelpoeder en toefjes kervel erover.